

ВЛАД ПИСКУНОВ

ГРИЛЬ





ВЛАД ПИСКУНОВ

ГРИЛЬ

МУЖСКИЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКСМО
МОСКВА
2015



СОДЕРЖАНИЕ

Хитрости-гриль

ВСТУПЛЕНИЕ
ОТ АВТОРА

оборудование / утварь / аксессуары

Оборудование

Утварь

Аксессуары

6 рецепты

8 МЯСО

«Сосиски» из свинины
и баклажанов 25

Колбаски на гриле
и капустный салат 26

Свинные отбивные
в глазури из ревеня 27

«Первомайский»
шашлык из свиной шеи 28

Шашлык «Косичка»
из свиной вырезки 30

Свиная рулька 31

Брошеты со свининой,
ананасом, перцем
и зеленым луком 33

Мясной рулет 34

Свинные ребра 36

Суп с копченостями
и бобовыми 38

Рибай-стейк 39

«Ленивый» шашлык
из говядины 40

Нью-йоркский
хот-дог
с луковым соусом 42

Бургеры 44

Говяжьи ребра
с соусом чимичурри 47

Татаки из говядины 48

Антрекот
с тьюксберийской
горчицей 49

Ростбиф с корочкой
из соли и перца 50

Баранья корейка 52

Баранина с алычой 54



Баранья нога с тыквой и айвой	55
Плов	56
Брошет в прованском стиле	58
Люля-кебаб и йогуртовый соус	60
Ягнячья вырезка в малиновом уксусе	63
Седло ягненка с тархуном и чесноком	64
Шашлык по-карски	66
Кролик с фруктами	68
Перемечи	70
Чебуреки	71

ПТИЦА

Филе индейки с гуакамоле	73
Цыпленок под ореховым соусом	74
Гриль-ассорти в хлебе	76
Кесадила	78
Садж из курицы	80

Курица в абрикосовой глазури	83
Якитори	84
Цукунэ из курицы	86
Сатэ	87
Тажин из куриной голени	88
Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле	90
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде	92
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок	95

РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ

Рыба на шампурах со средиземноморским соусом	97
Скумбрия на гриле	98
Шашлычок из лосося	99
Апельсиновый лосось	100
Матлот	102

Тилапия в беконе	103
Домашние шпроты	104
Креветки на розмариновых веточках	105
Гамбо	106

ОВОЩИ / СОУСЫ / ГАРНИРЫ

«Стейки» из баклажанов	109
Гриль-салат	110
Хоровац	111
Жарёха	113
Фаршированные шампиньоны	114
Печеная картошка	115
Шашлык из картошки	116
Кетчуп	118
Соус барбекю с копченой паприкой	120

ХИТРОСТИ-ГРИЛЬ



ПРЯНАЯ СМЕСЬ **«Навстречу Первомаю!»**

ВСЕ СЕКРЕТЫ
ПРАЗДНИЧНОГО ШАШЛЫКА
НА СТР. 28



КАК СПАСТИ СТЕЙК **от пересыхания**

ВСЕ ПРЕМУДРОСТИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА
НА СТР. 39



САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ **ПРИПРАВА** К ЖАРеным РЕБРЫШКАМ

ИЩИТЕ РЕЦЕПТ НА СТР. 47



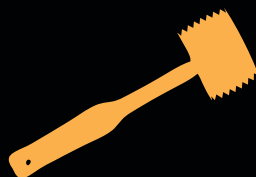
САМАЯ ЖЕЛАННАЯ **ЗАКУСКА** под пиво

ИЩИТЕ РЕЦЕПТ
НА СТР. 31



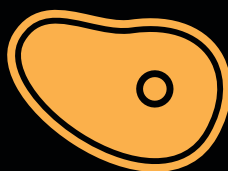
КАК ПРИГОТОВИТЬ **«ЛЕНИВЫЙ» ШАШЛЫК**

ДЕЛИМСЯ СЕКРЕТАМИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
В СКОВОРОДЕ
НА СТР. 40



ЧТО САМОЕ ГЛАВНОЕ **В МЯСНОМ РУЛЕТЕ?**

РАСКРЫВАЕМ ВСЕ СЕКРЕТЫ
НА СТР. 34



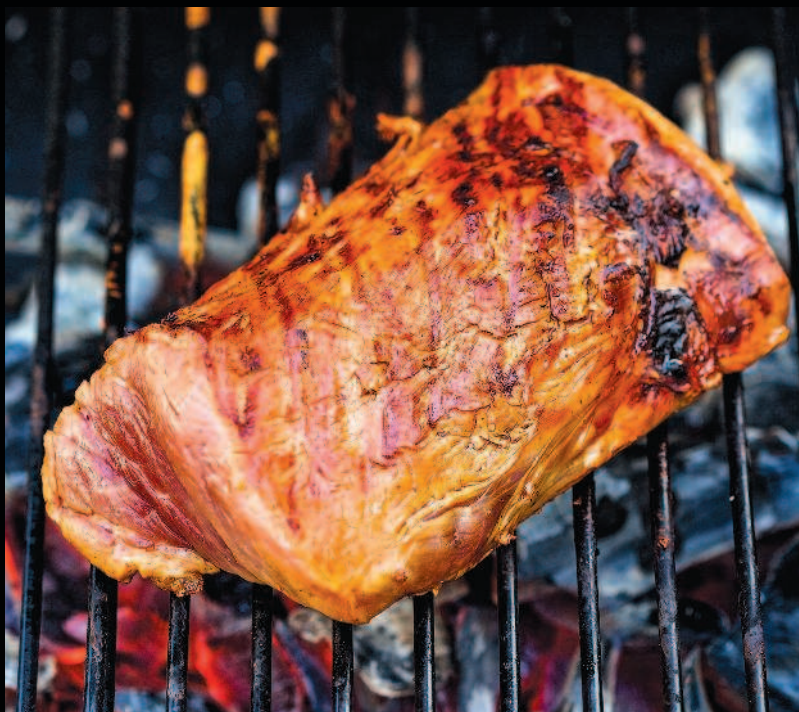
КАК СДЕЛАТЬ МЯСО **ДЛЯ БУРГЕРОВ** сочным и вкусным

ВСЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
НА СТР. 44



ХОЧЕТСЯ **ПРИГОТОВИТЬ** **блюдо по-грузински,** **но не знаете как?**

ОТВЕТ НА СТР. 54



**ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ БОИТСЯ
сочетать рыбу и мясо**

НЕОБЫЧНЫЙ РЕЦЕПТ РЫБЫ
С БЕКОНОМ НА СТР. **103**



**МЕТОД ЖАРКИ
КАРТОФЕЛЯ на шампурах**

УЧИМСЯ НА СТР. **116**



**ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ
и донер-кебаб –
что их объединяет?**

ОТВЕТ НА СТР. **66**



**КАК ПРИГОТОВИТЬ
КЕСАДИЛЬЮ
в домашних условиях**

УЗНАЙТЕ ПРОСТОЙ СПОСОБ
НА СТР. **78**



**КЕТЧУП В ДОМАШНИХ
УСЛОВИЯХ
из подкопченных
помидоров**

ИЩИТЕ РЕЦЕПТ НА СТР. **118**



**ТЕРЯЕТЕСЬ, КАКИЕ
ПРОДУКТЫ ВЫБРАТЬ
для воскресного
гриль-обеда?**

ПОДСКАЗКА НА СТР. **76**



**САМЫЙ ДРЕВНИЙ
СПОСОБ приготовления
рыбы**

МЕТОД ЖАРКИ РЫБЫ
НА ШАМПУРАХ НА СТР. **97**



**КАК САМОСТОЯТЕЛЬНО
ЗАКОПТИТЬ ПАПРИКУ
для соуса барбекю**

УЗНАЙТЕ ВСЕ ХИТРОСТИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА СТР. **120**

Железо, огонь, мясо – самое мужское дело!

из к/ф С. Герасимова
«Дочки-матери»



В этой книге я стремился показать, что гриль – это не только удобное приспособление для жарки привычных шашлыков, мне хотелось рассказать о его малоизвестных, а порой и нераскрытых возможностях.

Все началось с того, что летом 2012 года дом, в котором я живу, оказался отключен от газа по труднообъяснимым административно-техническим причинам. Всю еду, начиная от яичницы и каши на завтрак и заканчивая мясными и рыбными блюдами на ужин, мне пришлось готовить на гриле, стоящем на веранде. Кулинарное «сафари» продолжалось целых четыре месяца.

Но нет худа без добра – за это время мне удалось накопить ценный практический материал о приготовлении пищи на открытом огне. Поэтому, когда издательство ЭКСМО обратилось ко мне с предложением сделать книгу про гриль, я с большим воодушевлением откликнулся. Мне оставалось поднять мои записи годичной давности и уже со знанием дела повторить ранее созданные блюда на более высоком уровне, что я с огромным удовольствием и сделал.

Работа над книгой прошла на одном дыхании, ведь готовка на гриле – это не просто один из способов сделать сырые продукты пригодными для питания, готовка на гриле – это особая составляющая образа жизни.



Мужчина, стоя лицом к пылающему в мангале огню и уверенно вращая сильными руками железные вертела с кусками сочного мяса, забывает, что в «другой» жизни он носит костюм и галстук, проводит дни за компьютером и в автомобильных пробках. Его взгляд устремлен на вспыхивающие угли, его обоняние ловит аромат «вкусного» дыма, чуткий слух улавливает тонкие нюансы характерного шипения, а все мысли сосредоточены на том, чтобы не пропустить тот момент, когда ПРОДУКТ превратится в ЕДУ. Он один на один с самыми мужскими стихиями – железом, огнем и мясом.

Я намеренно не стал утомлять вас скучными теоретическими главами, предваряющими рецепты. Обо всех хитростях применения оборудования, углей, щепы для копчения и прочих тонкостях готовки на гриле я постарался рассказать на примерах приготовления конкретных блюд. Поэтому я советую читать внимательно и использовать приобретенные знания, реализуя свои авторские идеи, а они есть у всех, кто начинает «колдовать» у открытого огня.

И самое главное – получайте удовольствие, стоя у своего гриля!

Влад Пискунов

Гриль – универсальный прибор. На нем можно готовить большинство блюд, которые вы привыкли делать на кухне. Важно четко понимать принципы действия гриля, знать обо всех имеющихся приспособлениях и видах топлива.





13 мангалы / **13** грили с крышкой / **13** настольные
и портативные грили и мангалы / **13** коптильни / **14** котелок / **14** ростер /
14 лоток из фольги / **14** сковорода / **15** ножницы для креветок и прочих
ракообразных / **15** решетка для рыбы / **15** щипцы / **15** шампуры /
17 деревянная лопатка / **17** котлетница / **18** кулинарные ножницы /
18 опяхало / **18** сковорода-гриль с отверстиями / **18** терка / **18** решетка
для колбасок / **19** вилка / **19** молоток / **19** решетка для овощей / **19** лопатка /
19 металлический ковшик / **19** плоская решетка / **20** шумовка / **20** кулинарный
шпагат / **20** кулинарная кисть / **20** ступка / **20** терка / **20** термометр /
20 пинцет / **21** венчик / **21** игла для шпигования / **21** пинцет для удаления
костей из рыбы



ОБОРУДОВАНИЕ

1 МАНГАЛЫ. Самый распространенный у нас вид грилей, ведь шашлыки жарят практически все. Обратите внимание на мангалы с двойной стенкой, так называемые **термомангалы**. Они гораздо лучше удерживают тепло – следовательно, понадобится меньше углей; они безопаснее – ведь внешняя стенка не разогревается до очень высокой температуры; и они прочнее обычных мангалов. Полезной опцией является съемная нижняя решетка – **колосник**. Она дает возможность регулировки расстояния между источником тепла и приготавливаемым продуктом.

2 ГРИЛИ С КРЫШКОЙ. Если вы уже идеально жарите шашлык, но не хотите останавливаться на достигнутом, приобретите гриль с **откидывающейся крышкой**. Такой «агрегат» расширит ваши кулинарные горизонты в несколько раз.

3 НАСТОЛЬНЫЕ И ПОРТАТИВНЫЕ ГРИЛИ И МАНГАЛЫ. Бывают случаи, когда воспользоваться большим грилем не представляется возможным. Как ни странно, случается это не так уж и редко. Представьте, что вы в автомобильном путешествии или поехали на дачу к другу, который еще не обзавелся хорошим мангалом или грилем. Да что говорить, представьте, что идет дождь, и единственная возможность приготовить любимое блюдо на углях – это готовка под крышей веранды. На помощь приходят **переносные и настольные грили**. Поверьте, на них можно приготовить практически все то же самое. Кроме того, поставленный на стол небольшой гриль позволяет не только жарить стейки или рыбу, но и просто разогревать кусочки еды, наколотые прямо на вилку или бамбуковую шпажку. Это очень сближает и веселит собравшихся за столом.

4 КОПТИЛЬНИ. Еще один уровень, на который поднимается любитель готовить на свежем воздухе, – это копчение. Коптить можно не только обычную рыбу, выловленную на рыбалке раз в году, но и мясные продукты, и даже фрукты. Если объем ваших копчений невелик, то сделать это можно и в обычном гриле, но удобнее все-таки воспользоваться коптильней. Они бывают как **стационарные**, так и **портативные**. Правильно подберите объем коптильни и обратите особое внимание на выбор щепы. Щепы в копчении – это как специи при мариновании. От сорта дерева зависит аромат продукта, который вы достанете из коптильни. Самые распространенные сорта древесины для копчения – ольха, бук, дуб, яблоня, слива, груша, вишня. Можно соединять несколько сортов щепы в «коктейль», а можно использовать и «соло». Можно также добавлять в смеси щепы пряные растения: тимьян, розмарин, можжевельник и т. п. В продаже имеются рекомендованные специалистами смеси для копчения конкретных продуктов, можно довериться их совету. Самое главное – не забудьте замочить щепу перед тем, как класть ее на горячие угли.

